

DRC HM 45L ST

Hachoir mélangeur



NOUVEAU

Qualité

Performance

et facilité d'utilisation

Machine aux normes en vigueur



- Carrosserie monobloc
- Bras de mélange + corps extérieur entièrement démontable rendant le nettoyage très efficace
- Programmation du mélange et hachage pour une préparation et un débit optimal
- Corps extérieur facilitant le travail au-dessus d'un contenant
- Système de sécurité aux normes en vigueur



Info et renseignements sur :

Contact : info@psv-groupe.com

Tél : 00(33)1.34.46.86.86



Panel de commande

Un panel de commande étanche simple et intuitif vous permettant d'accéder à toutes les fonctions de la machine



Automatisation

Un programme automatisé évite les opérations d'amenage de la viande ce qui permet aux opérateurs de s'atteler à d'autres tâches augmentant ainsi votre rendement et donc votre rentabilité

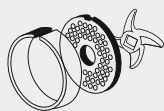


Bras de mélange

La Conception du bras de mélange permet un amenage sans aucune perte. Il est demontable afin de faciliter l'entretien de la machine.

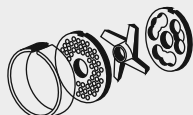


Dotations de serie

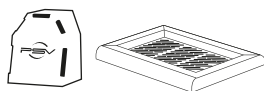


Simple coupe
ENTREPRISE 32

OU



Double coupe
UNGER 98



**Capot de sécurité de corps
et couvercle de cuve asservis**

Option



Monophasé



Variation de vitesse

(Disponible uniquement sur la version mono)



Groupe PSV, Usine du Berre au Loup,
D147-BP20 95420 Genainville-France
www.psv-groupe.com